VORWERK

Le meilleur pour votre famille



Thermomix TM 31

Guide d'utilisation

Thermomix

Table des Matières

Introduction / Service Client

Description

Avant la première utilisation

Accessoires

Travailler avec le Thermomix TM 31

Introduction

Les conseils d'utilisation vont vous apprendre à vous servir de votre appareil.

Vous avez eu l'occasion, au cours d'une présentation faite par un vendeur expérimenté, de connaître un peu mieux ce que nous appelons «la révolution dans votre cuisine», le Thermomix TM31. Au cours de cette démonstration, où l'on vous a présenté toutes les options du Thermomix, vous avez pu apprécier sa simplicité d'utilisation.

Maintenant, vous avez sûrement hâte d'utiliser vous-même le Thermomix TM31, et de constater combien il va vous faciliter la cuisine au quotidien.

Et comme nous avons à cœur de tenir nos promesses, nous vous avons préparé ce guide d'utilisation pour vous familiariser pas à pas avec votre Thermomix TM31. A chaque étape, vous verrez que notre priorité lors de l'élaboration de ce produit de haute qualité, a été de répondre à tous vos besoins.

Utilisez le livre Thermomix pour vos premières recettes. Vous pourrez ensuite réaliser vos plats habituels, ceux qui ont la préférence de votre famille et de vos amis.

Nous vous souhaitons de prendre du plaisir avec votre nouvel appareil.

Service Clients

Si vous avez la moindre question ou difficulté, n'hésitez pas à nous contacter au :

02 518 547 47

Vorwerk France
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 NANTES CEDEX 3
Internet : www.vorwerk.fr

Nos conseils sont destinés à faciliter l'utilisation de votre appareil. Prenez le temps de les lire consciencieusement afin d'utiliser au mieux votre nouveau partenaire culinaire.

Données Techniques

Normes/ Sécurité	CE, (symbole de la poubelle barrée)
Moteur	Moteur sans entretien Vorwerk Puissance 500 W Sélecteur de vitesse progressif de 100 à 10 200 tours/min (Vitesse mijotage 40 tours/min) Vitesse intermittente pour la fabrication de pâte Disjoncteur automatique en cas de surcharge
Chauffage	Puissance absorbée 1000 W Protection en cas de surchauffe
Balance	Pesée de 5 à 100 g par tranche de 5 g 100 g à 2 kg par tranche de 10 g jusqu'à 6 kg maxi
Bloc moteur	Matière plastique de haute qualité
Bol	Acier inoxydable avec système de chauffe et capteur de température intégrés Capacité maximale 2 litres
Alimentation secteur	Uniquement en courant alternatif 230V Puissance totale absorbée 1500 W Longueur maximale du câble de raccordement 1 mètre

Dimensions et poids (sans Varoma)	Hauteur	30	cm
	Largeur	28,5	cm
	Profondeur	28,5	cm
	Poids	6,3	kg
Varoma	Poids	1,16	kg

Pour votre securité

Le Thermomix TM31 respecte les normes de sécurité les plus exigeantes. Pour votre propre sécurité, nous vous recommandons d'étudier minutieusement les instructions d'utilisation et de faire particulièrement attention aux points suivants :

1. L'utilisation de votre appareil nécessite une démonstration par un vendeur agréé Thermomix.
2. L'appareil que vous venez d'acquérir chauffe et contient des éléments coupants. Prenez les précautions qui s'imposent lorsque vous manipulez votre appareil.
3. Maintenez toujours votre appareil hors de la portée des enfants et prévenez-les que votre mixeur est un élément chauffant susceptible de les brûler.
4. Placez votre Thermomix sur une surface solide et plane de façon à ce qu'il ne glisse pas. Tenez-le éloigné du bord et aménagez suffisamment d'espace autour. Quand vous préparez de la pâte ou broyez de la nourriture il peut se produire des vibrations susceptibles de faire bouger votre mixeur. Dans ces cas-là, ne laissez pas votre appareil sans surveillance car il pourrait tomber du plan de travail.
5. Conservez une distance suffisante entre votre appareil et toute autre source de chaleur (radiateurs, plaques chauffantes...).
6. Utilisez uniquement la spatule fournie avec votre appareil. N'utilisez aucun autre matériel de type cuillères, ou cuillères en bois pour mélanger. Ils pourraient être happés par les lames et causer des blessures.
7. Assurez vous que le joint du couvercle est correctement mis en place, afin d'éviter les éclaboussures.
8. Si vous faites fonctionner votre appareil à des vitesses moyennes ou hautes pour trancher de la nourriture et que vous enclenchez le mode Turbo, maintenez fermement le gobelet doseur avec votre main.
9. Ne faites jamais chauffer le Thermomix si le bol est vide. Toujours le remplir avec au moins 1 litre de liquide lorsque vous faites cuire ou mijoter.
10. Quand vous cuisinez de la nourriture qui n'a pas été chauffée dans le Thermomix TM 31, n'utilisez pas le mode Turbo pour éviter de vous ébouillanter avec d'éventuelles éclaboussures.
11. Ne remplissez jamais votre appareil au-delà de 2 litres. Un excès de liquide peut être à l'origine de brûlures dues à des projections. Pour votre sécurité respectez toujours les quantités indiquées dans les recettes.
12. Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
13. N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix dans l'eau. Faites toujours attention en le nettoyant qu'il n'y ait pas d'eau qui pénêtre dans l'appareil. Utilisez une éponge humide pour nettoyer le bloc moteur de votre appareil.
14. Avant la première utilisation, inspectez votre appareil et ses accessoires à la

recherche de possibles dommages qui pourraient mettre en péril votre sécurité. Dans ce cas n'utilisez pas votre appareil et contactez notre service client.

15 Seul un réparateur agréé Vorwerk peut intervenir sur votre appareil. Cela est vrai également si le câble de votre appareil est endommagé. Il devra être remplacé par un câble spécifique par le service après vente Vorwerk. Si votre appareil n'est pas réparé correctement par des personnes habilitées il peut en résulter des risques pour votre sécurité.

16 Faites attention à ne pas vous couper en enlevant l'ensemble couteaux de votre appareil.

- en cas d'intervention par des tiers non agréés et en cas de modification de l'appareil apportée par l'utilisateur
- en cas de non respect du mode d'emploi
- en cas d'opération anormale d'entretien de l'appareil
- en cas de branchement sur une installation électrique non conforme
- en cas de dégâts causés par la foudre
- en cas de catastrophe naturelle

Le cordon secteur ne peut être remplacé que par une station technique agréée.
Les déplacements éventuels des réparateurs, le transport des pièces et de l'appareil ne sont pas pris en charge par la présente garantie.

Garantie

La garantie légale (sans supplément de prix) pour défauts ou vice cachés est en tout état de cause acquise à l'acheteur dans les conditions prévues aux articles 1641 et suivants du Code civil.
Pièces et main d'œuvre gratuites pendant deux ans.
Elle commence à compter de la date de livraison et s'applique en France métropolitaine.
Elle est limitée à 6 mois, pièces et main d'œuvre en cas d'acquisition à titre professionnel.
Elle ne s'applique pas :

- aux éléments dont le renouvellement régulier est nécessaire (pièces en caoutchouc, joint de couteau, joint de couvercle), aux accessoires (couteaux, couvercle, socle, gobelet, fouet, spatule, panier de cuisson et cordon secteur, qui eux bénéficient de la garantie légale du code de la consommation Art.L.211-1).

Important:

Pour bénéficier de la garantie, vous devez impérativement présenter votre facture dans une station technique SAV agréée Vorwerk.
Vous devez conserver votre emballage d'origine pendant toute la durée de garantie de votre appareil.

Pour toute information adressez-vous à :
Vorwerk France,
Service Clients
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 10626
44306 Nantes Cedex 3
Tel : 02 518 547 47

Votre Thermomix TM 31

Après ouverture de votre colis vérifiez qu'il contient bien tous les éléments suivants :

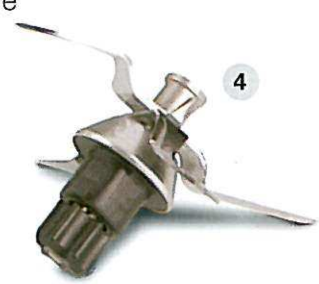
- Thermomix TM31 avec le bol de mixage et le couvercle
- Panier de cuisson
- Fouet
- Gobelet doseur
- Spatule
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- VAROMA :
  Le Varoma
  Le plateau à vapeur
  inséré dans le Varoma
  Le couvercle

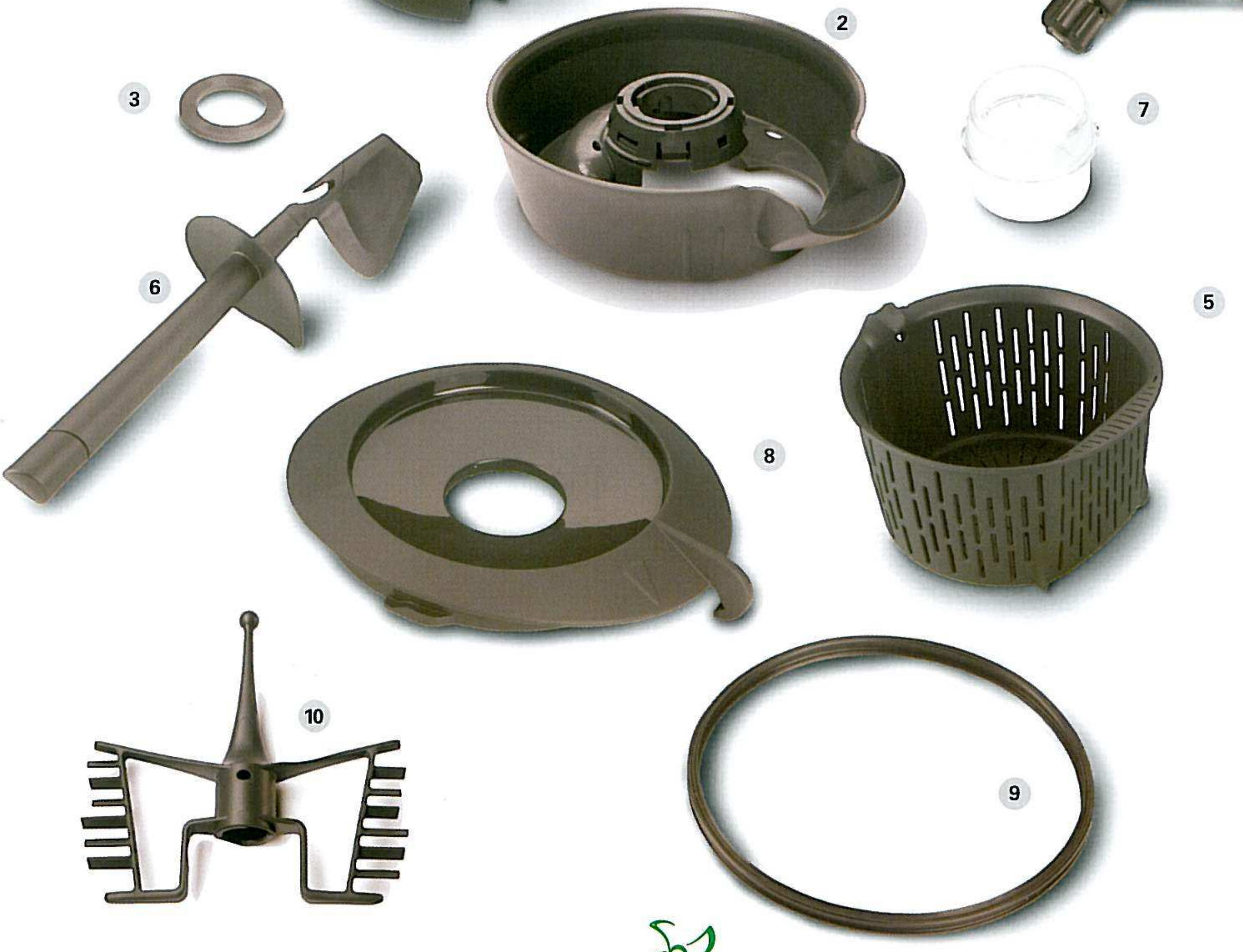


Accessoires

1. Bol
2. Socle du bol
3. Joint de l'ensemble couteaux
4. Ensemble couteaux
5. Panier cuisson
6. Spatule
7. Gobelet doseur
8. couvercle
9. Joint du couvercle
10. Fouet





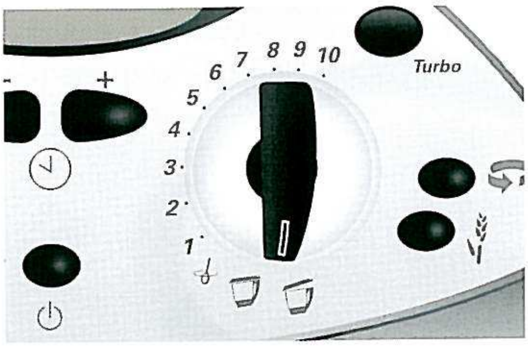


Instructions d'utilisation









Votre Thermomix TM31 arrive.

Vous avez attendu impatiemment votre Thermomix TM31 et vous êtes ravis de le voir arriver. Vous savez certainement depuis longtemps quelles recettes vous aimeriez tester en premier. Prenez toutefois le temps de vous familiariser avec votre nouveau partenaire culinaire. Plus vous le connaîtrez, mieux vous l'utiliserez.

Avant la première utilisation

Choisissez une place définitive pour votre thermomix dans votre cuisine de façon à l'avoir sous la main dès que vous en aurez besoin.

Comment insérer correctement le bol du mixeur

Avant d'insérer le bol mettez toujours le sélecteur de vitesse sur la position (déverrouillé). Le bol est correctement installé si sa poignée est face à vous comme sur l'illustration et s'il est correctement fixé dans le logement.

Pour fermer le bol correctement, pressez le couvercle verticalement sur le bol. Vous devez avoir la flèche face à vous. Tournez ensuite le couvercle légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous l'entendiez se bloquer.

> Important:
>
> Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que vous le pouvez sinon le Thermomix ne pourra être mis en marche.

Nettoyage

Comme pour tout nouvel appareil, nettoyez soigneusement votre Thermomix avant de vous en servir pour la première fois.

1. Pour enlever l'ensemble couteaux : tournez le socle du bol, d'environ 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez le vers le bas.
2. Ensuite ôtez l'ensemble couteaux et son joint.

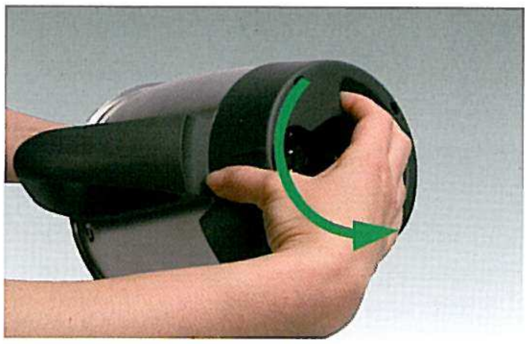
Pour votre sécurité
Faites attention à ne pas vous couper en ôtant ou replaçant l'ensemble couteaux.

Important:
Faites attention à ce que l'ensemble couteaux ne chute pas accidentellement lorsque vous le manipulez.

Maintenant vous pouvez nettoyer votre bol à l'intérieur et à l'extérieur soit dans de l'eau de vaisselle chaude ou dans votre lave-vaisselle. La spatule, le fouet, le panier de cuisson et le gobelet peuvent être nettoyés de la même façon.

Avant de replacer le bol, assurez vous que les contacts électriques soient complètement secs. Si nécessaire essuyez les manuellement.

Important:
Ne nettoyez jamais votre bol au lave-vaisselle sans avoir préalablement ôté l'ensemble couteaux.

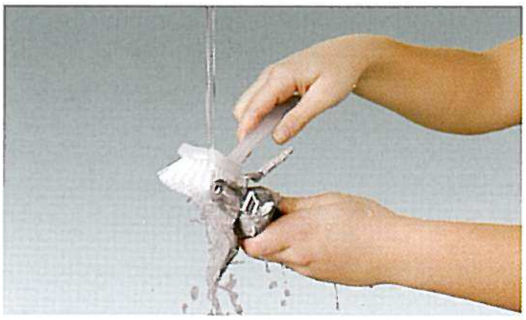




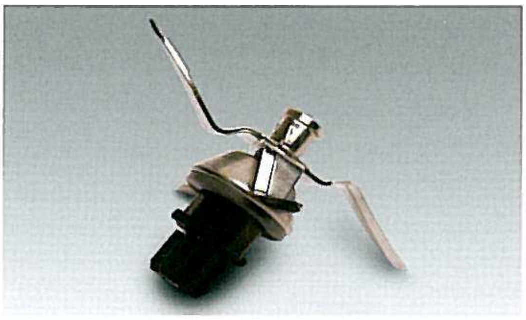


Le logement du bol peut être nettoyé et essuyé avec un chiffon humide. Utilisez l'eau avec parcimonie pour éviter que de la moisissure ne se crée à l'intérieur du logement.









Important:
N'immergez jamais l'ensemble couteaux dans l'eau de vaisselle et ne le mettez pas au lave vaisselle car cela pourrait endommager le système d'étanchéité des roulements qui le composent.

Pour nettoyer l'ensemble couteaux, le maintenir sous l'eau courante, lames pointées vers le haut.

Comment insérer l'ensemble couteaux
Vous savez comment ôter l'ensemble couteaux du bol. Pour le réinstaller suivez le même processus dans le sens inverse.

1. Insérez l'ensemble couteaux à l'intérieur du bol en le poussant à travers l'ouverture au fond du bol. Faites attention de ne pas vous couper.

2. Maintenant réinstallez le socle du bol pour fixer l'ensemble couteaux. Tourner de 30° dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

Important:
Lorsque vous réinsérez l'ensemble couteaux faites attention à ce que le joint soit bien adapté à la lame. S'il n'y a pas de joint la nourriture peut s'échapper du bol et endommager l'appareil.

Important:
Tous les composants à l'exception de l'ensemble couteaux sont lavables en machine. Toutefois prenez soin de positionner les éléments plastiques dans le bac supérieur de votre lave vaisselle pour éviter toute déformation due à des températures excessives. Certains aliments tels que le curry, la sauce citron ou le jus de carotte peuvent altérer la couleur des plastiques et causer des taches sans conséquences sur la qualité des plastiques. Pour éviter cela, nettoyez le bol, le couvercle, la spatule et le panier cuisson très rapidement après contact avec ces aliments. Ces taches disparaîtront toutefois au fur et à mesure du temps.



Accessoires

Avant que vous ne vous serviez de votre Thermomix TM31 nous allons vous présenter plus en détails ses différents accessoires.
Ils sont la preuve d'un design ingénieux. Chaque élément a été conçu intelligemment et a plusieurs fonctions.





Le bol de mixage

Le bol a une capacité de deux litres. N'excédez jamais ce niveau maximum car la nourriture pourrait déborder et éclabousser. Tout comme vous ne rempliriez pas non plus une casserole ordinaire de façon excessive.
Sur l'intérieur et l'extérieur du bol figurent des traits indiquant le niveau de remplissage. Chaque trait correspond à une graduation de 500 ml.

Pour votre sécurité
La capacité maximale du bol est de 2 litres. N'excédez jamais cette quantité ou les ingrédients pourraient jaillir hors du bol.

Socle du bol

Le socle du bol est utilisé pour fixer l'ensemble couteaux avec le bol. Il est constitué d'un plastique isolant ce qui le rend tout a fait pratique au quotidien. Le bol du Thermomix peut-être posé sur n'importe quel support sans qu'il soit nécessaire d'utiliser un dessous de plat.

Important:
Le support du bol doit être tourné aussi loin que possible. Une mauvaise fixation du socle sur le bol peut endommager le reste de votre appareil.

Couvercle du bol

Le couvercle est utilisé pour fermer votre bol. Pour des raisons de sécurité votre thermomix ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement positionné et verrouillé sur le bol.

Couvercle du bol

N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle quand votre appareil est en marche, vous verriez le message d'erreur suivant «OPEN» apparaître.

N'oubliez pas d'installer le joint du couvercle correctement à l'intérieur du couvercle : vous devez l'entendre s'enclencher. Ce joint empêche la nourriture ou le liquide de s'écouler entre le couvercle et le bol.

Lorsque vous nettoyez votre couvercle, nettoyez le joint séparément.

Pour votre sécurité
Pour éviter les risques de brûlures ou d'éclaboussures, assurez vous systématiquement que le joint est correctement installé sur le couvercle.

Gobelet doseur

Le gobelet doseur a plusieurs fonctions : il sert à fermer l'orifice du couvercle du bol pour prévenir les déperditions de chaleur et pour empêcher la nourriture qui chauffe de jaillir hors du mixeur.

Vous pouvez aussi l'utiliser pour mesurer différents ingrédients.

Un gobelet plein à ras bord correspond aux quantités suivantes :

Eau, Lait, Huile .... 100 ml

Placez toujours le gobelet dans l'orifice du couvercle avec son ouverture vers le haut. (sauf lorsque vous utilisez le fouet : dans ce cas, positionnez votre gobelet doseur ouverture vers le bas). Si vous souhaitez ajouter du liquide il n'est pas nécessaire d'enlever le gobelet ; il vous suffit de verser le liquide sur le couvercle du bol et il s'écoulera progressivement à l'intérieur du bol. Vous pouvez utiliser ce procédé pour réaliser votre mayonnaise. Versez l'huile sur le couvercle pendant que l'appareil tourne, elle coulera progressivement sous le gobelet. Huile et œufs sont ainsi transformés en mayonnaise en un clin d'œil.

Pour ajouter des ingrédients à travers l'orifice du bol soulevez légèrement le gobelet.







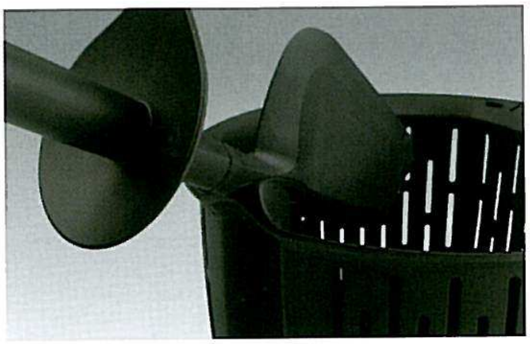
Panier de cuisson

Le panier de cuisson du Thermomix est fait d'un plastique de grande qualité. Comme le gobelet, il a plusieurs utilisations :



1. Filtrer le jus des fruits ou des légumes : Découpez et réduisez en purée vos fruits ou légumes dans le Thermomix, puis insérez-le panier de cuisson dans le bol et utilisez le comme un filtre pour faire s'écouler le jus. Lorsque vous déversez le jus servez vous de la spatule pour maintenir le panier.

2. Les ingrédients fragiles (tels que les paupiettes de viande ou le poisson), qui ne peuvent être préparés directement à l'intérieur du bol, peuvent être posés dans le panier de cuisson pour mijoter délicatement.



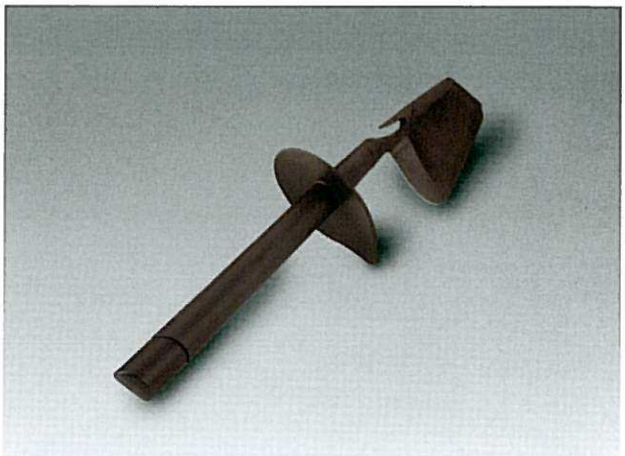
3. Pour cuisiner des accompagnements (comme le riz).



Il est très facile de retirer le panier de cuisson. Pour cela insérez la spatule dans l'encoche du panier et soulevez le panier. La spatule peut être enlevée facilement à n'importe quel moment. Le pied au bas du panier permet au jus de s'écouler hors du panier.

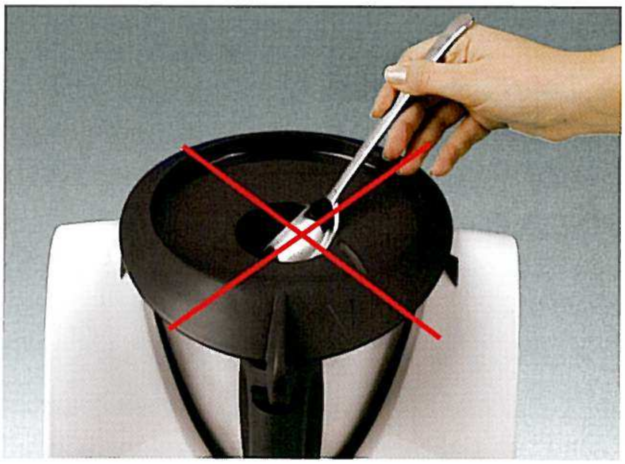
Spatule

La spatule aussi est un exemple de l'ingénieuse conception du Thermomix.



1 Nous vous avons déjà décrit une des utilisations de la spatule qui est de maintenir le panier pour filtrer les jus.

2 La spatule est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients pendant le mixage ou la cuisson. Insérez la dans le bol par l'ouverture du couvercle. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames ce qui implique que vous pouvez l'utiliser aussi bien pendant le mixage que pendant la cuisson des aliments.

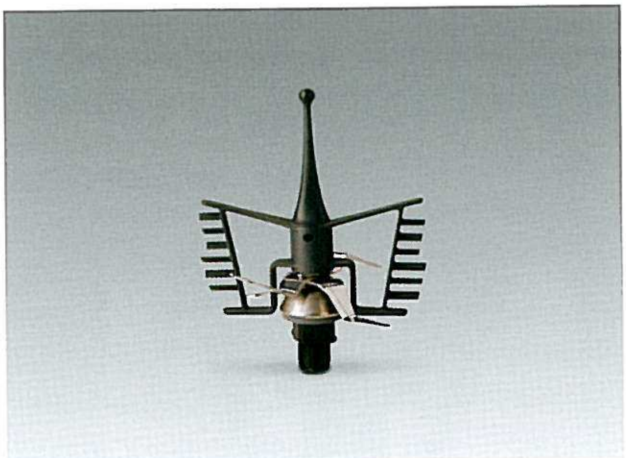


3 La spatule peut aussi être utilisée pour détacher les aliments du bol (pâte, confiture, ragoût...). Le bout de la spatule est conçu de telle façon qu'il s'insère parfaitement entre les lames de couteaux et adhère parfaitement à la paroi du bol. Ainsi, en fin de préparation, vous pouvez vider complètement votre mixeur des aliments qu'il contient en ne laissant quasiment aucun reste à l'intérieur.

4 Le disque de sécurité de la spatule est moulé de façon à ce que celle-ci ne puisse pas rouler et tomber hors du plan de travail.

Pour votre sécurité
N'utilisez jamais un autre ustensile que votre spatule pour mélanger. Vous pourriez vous blesser et endommager les lames du couteau. Toujours installer et fixer le couvercle du bol avant d'utiliser la spatule.





Fouet

1. Cet accessoire vous aidera à obtenir de meilleurs résultats lorsque vous fouettez des crèmes ou montez des blancs en neige. C'est l'ustensile parfait pour des préparations crémeuses.
2. Lorsque vous faites des préparations à base de lait, de produits laitiers ou d'aliments qui épaississent, le fouet évitera que les aliments ne brûlent. Lorsque vous faites bouillir du lait ou préparez des gâteaux de riz le fouet brassera la préparation pour l'empêcher d'accrocher à la paroi. Cela vous évite de surveiller constamment.

Il est très facile d'insérer le fouet :
Adaptez-le simplement sur l'ensemble couteaux dans le bol du Thermomix comme montré sur l'illustration. La partie supérieure en forme de boule permet de le retirer aisément.

Important:

1. Ne réglez la vitesse qu'après avoir installé le fouet.
2. Ne pas utiliser une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est en place.
3. Ne pas utiliser la spatule lorsque le fouet est en place.

Important:

4. Ne pas ajouter d'ingrédients susceptibles d'endommager ou de bloquer le fouet lorsque votre appareil est en marche et que le fouet est installé.
5. Le gobelet doit être placé à l'envers lors de l'utilisation de fouet.

Travailler avec le Thermomix TM31

Pour votre sécurité
Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 assurez vous qu'il repose sur une surface plane et solide.

Aménagez dès le début une place dans votre cuisine pour y laisser votre mixeur de façon permanente. Vous l'aurez ainsi à portée de main dès que vous en aurez besoin.

Mise en route du Thermomix TM31
Sortez le câble de son logement et branchez votre appareil sur le secteur (230V). Vous pouvez choisir n'importe quelle longueur de câble jusqu'à 1 mètre.
Maintenant vous pouvez utiliser votre Thermomix, l'afficheur indique :



Si vous n'avez pas besoin de la totalité de la longueur du câble, l'excédent restera à l'intérieur du Thermomix TM31 pour éviter qu'il ne torsade. Evitez de sortir et d'insérer trop fréquemment le fil car cela pourrait entraîner des coupures du câble d'alimentation.

Pour un bon fonctionnement de la balance, assurez vous qu'il n'y ait pas de tension dans le câble. Ne posez pas votre appareil sur son câble il en résulterait un déséquilibre qui entraînerait un dysfonctionnement de la balance (mauvaise pesée).

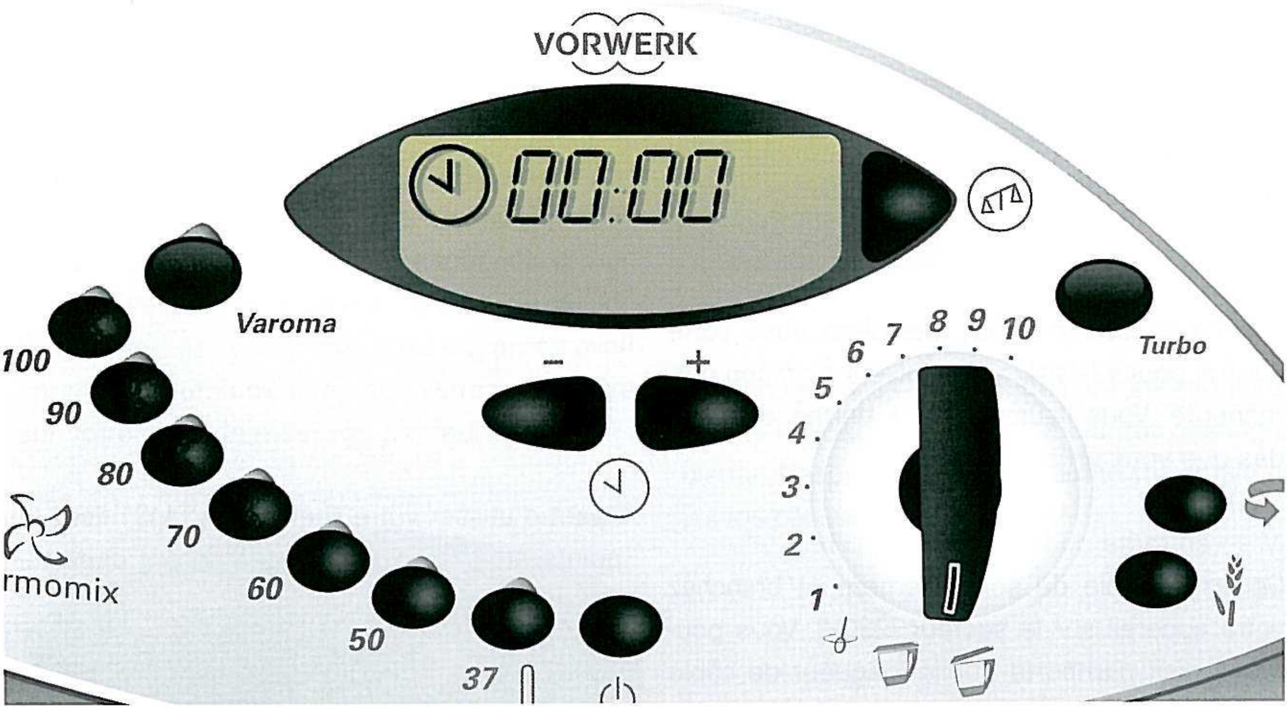
Avant d'utiliser votre Thermomix TM31 lisez les points suivants, ils vous permettront une meilleure utilisation :

1. Votre Thermomix comporte une sécurité qui l'empêche de fonctionner si le bol n'est pas inséré correctement et si le couvercle n'est pas verrouillé. (Le sélecteur de vitesse est bloqué).
   De la même manière une sécurité empêche l'ouverture du bol si le mixeur est en marche.

2. La balance électronique fonctionne sur une plage de température allant de -20°C à +50°C. Si l'appareil a été transporté en hiver et que la température a chuté en dessous de -20°C, attendez qu'il retrouve sa température de fonctionnement. De cette façon la balance marchera parfaitement.

3. Si vous n'utilisez pas votre Thermomix pendant une longue période, débranchez-le. (Économies d'énergie / voir aussi mode veille).

Explication des symboles





Important:
Faites attention de ne pas obstruer l'ouverture sur le côté de l'appareil. Cela pourrait entraîner une surchauffe de votre appareil.

- Interrupteur
- Boutons de minuterie
- Boutons de température
- Vitesse mijotage
- Mode pétrin
- Bouton de tare de la balance
- Sens de rotation
- Couvercle verrouillé
- Couvercle déverrouillé

Affichage Multifonctions / Bouton de tare

Affichage Multifonctions

En haut et au centre du panneau de contrôle du Thermomix se trouve un affichage digital.
Cet affichage fournit les informations suivantes :

1. Mode Pesée
2. Mode Horloge/Minuterie

Les symboles et sont affichés pour indiquer si l'appareil est en mode pesée ou minuterie.

3. Thermomix en mode Pétrin.
4. La fonction sens-inverse a été choisie.

Les deux derniers modes opératoires sont aussi indiqués par leurs symboles respectifs (ou).

Peser et ajouter des ingrédients à l'aide du bouton de tare.

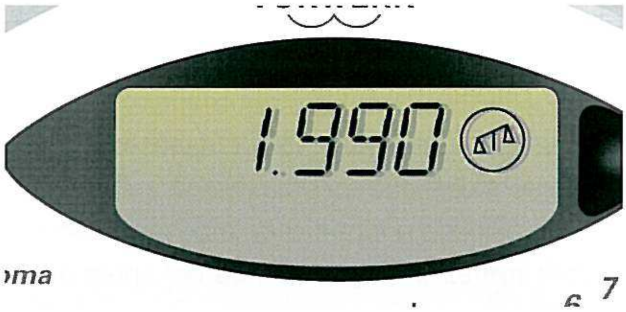
La balance intégrée vous permet de peser tous vos ingrédients directement dans le bol du mixeur. Procédez de la manière suivante :

1. Insérez le bol du mixeur. L'affichage de la balance montrera :



2. Pressez le bouton de tare. L'affichage de la balance montrera :







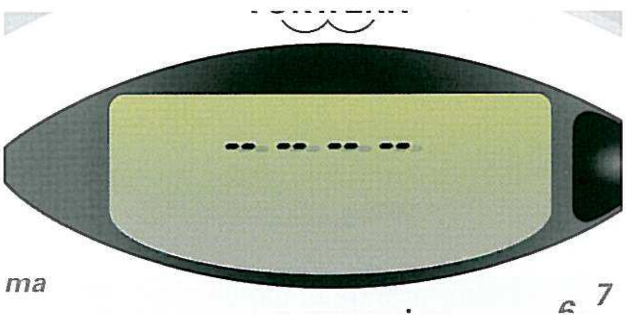
3. Mettez le premier ingrédient (2 kg max.) et regardez la quantité sur l'affichage de la balance.

4. Si vous voulez ajouter des ingrédients supplémentaires, pressez de nouveau le bouton de tare et insérez les nouveaux ingrédients.

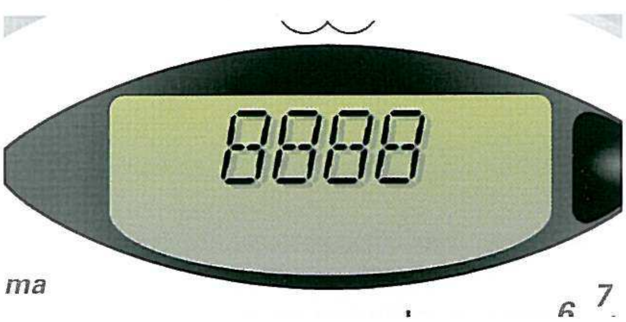
Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire jusqu'au poids maximal.

Autres informations importantes

Votre balance fonctionne de 5 g en 5 g jusqu'à 100 g, puis de 10 g en 10 g jusqu'à 6 kg (par tranche de 2 kg max). Lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients, ne le faites pas trop rapidement car il faut parfois deux à trois secondes à la balance pour afficher la pesée.
Si vous retirez un ingrédient du bol après avoir pressé le bouton de tare vous verrez apparaître sur votre écran le message d'erreur suivant :



Quand vous ajoutez des ingrédients, n'insérez pas plus de 2 kg à la fois. Si vous dépassez cette quantité la surcharge sera indiquée par l'affichage suivant :



La balance ne fonctionne pas lorsque le sélecteur de vitesse est enclenché.

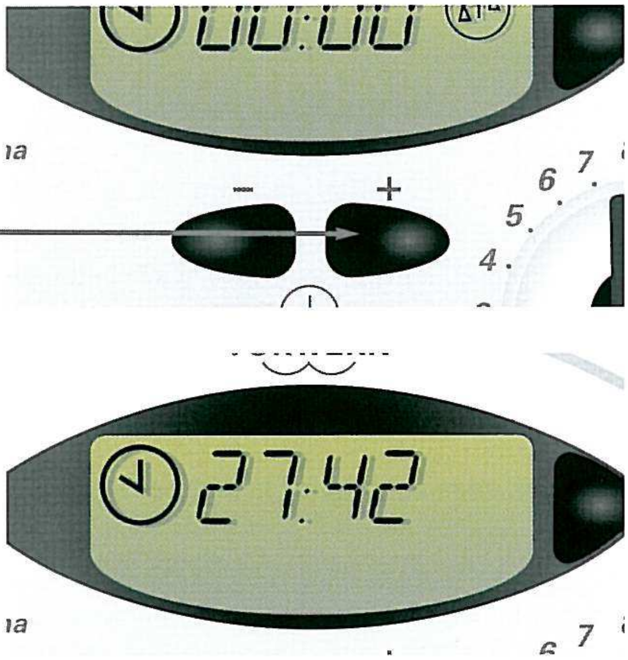
Pour avoir une pesée juste, pressez toujours le bouton de tare avant de peser quelque ingrédient que ce soit. Cela augmentera l'exactitude de la pesée. De plus ne bougez pas votre appareil pendant la pesée.

L'affichage vous fournit des informations de qualité lorsque vous pesez et ajoutez des ingrédients. Respectez bien la quantité maximale de 2 kilos par tranche de pesée.

Bouton d'horloge

Observez les instructions suivantes pour cuire ou mijoter dans votre Thermomix.

1. Avant de régler la température, sélectionnez d'abord une durée.
2. La température ne peut-être réglée qu'en second lieu.



Pressez le bouton du minuteur pour régler un temps de cuisson jusqu'à 60 minutes.
Pressez le bouton « + » pour augmenter le temps et le « - » pour le réduire.
Appuyez sur le « + » brièvement pour régler le temps. L'affichage se fait alors:

Par seconde de 0 à 1 minute
Par 30 secondes de 1 à 10 minutes
Par minute de 10 à 60 minutes

Quand la minuterie affiche 0, vous pouvez programmer directement sur 1 minute en appuyant sur le bouton « - ». Ainsi, vous n'avez pas besoin de compter de seconde en seconde.
Pressez et maintenez le bouton « + » pour augmenter l'affichage du temps rapidement.

Procédez de la même façon pour réduire le temps de cuisson en appuyant cette fois sur le bouton « - ».
Pressez les deux boutons simultanément pour remettre l'affichage à zéro.
Vous ne pouvez utiliser la fonction de chauffage qu'après avoir sélectionné un temps de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser le minuteur pour des préparations froides. Après sélection de la durée le temps sera décompté par seconde jusqu'à la fin.

Quand le mixeur fonctionne à froid il s'arrête à l'expiration du temps prédéfini. Une sonnerie retentira pour vous indiquer que la préparation est terminée.
Quand l'appareil est en mode cuisson les couteaux continuent leur rotation en vitesse mijotage. Pour arrêter la sonnerie tournez le sélecteur de vitesse jusqu'à .

Quand le Thermomix fonctionne à froid, il s'éteint automatiquement à l'expiration du temps pré-réglé. En mode cuisson les couteaux continuent de tourner pour éviter que les ingrédients n'attachent ou ne débordent.

Ajustement du minuteur

Le temps réglé peut être modifié à n'importe quel moment. Pressez le bouton « - » pour réduire le temps et le « + » pour l'augmenter.

Si le Thermomix est arrêté avant que le temps sélectionné ne soit terminé (pour l'ajout d'un nouvel ingrédient par exemple), l'affichage clignotera indiquant le temps restant et reprendra quand vous redémarrerez votre appareil.

Si vous voulez arrêter la minuterie avant la fin de la durée sélectionnée, pressez simultanément les deux boutons de la minuterie.

Boutons de température et indicateur lumineux

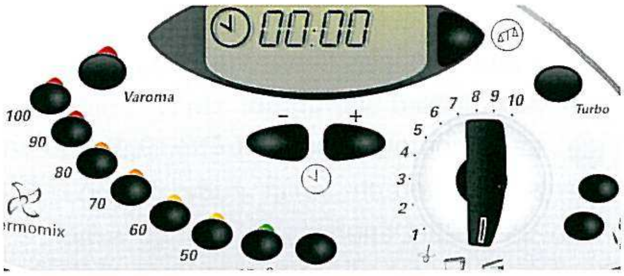
Utilisez les boutons de température pour la régler entre 37°C et 100°C. Chaque bouton possède un indicateur lumineux en fonction de la température choisie:

37°C	= vert
50°C et 60°C	= jaune
70°C et 80°C	= orange
90°C et 100°C et Varoma	= rouge

Si vous ne désirez pas vous servir du mode cuisson vérifiez bien qu'aucun bouton de température ne clignote. Vous pouvez pour éviter toute cuisson non désirée désactiver la fonction de chauffe en pressant l'interrupteur.

Quand la température sélectionnée est atteinte les voyants cessent de clignoter et s'allument en continu.

Par exemple si vous sélectionnez une température de 90°C, les voyants des températures précédentes (37°C, 60°C.....) clignoteront successivement jusqu'à ce que le voyant correspondant au 90°C clignote puis se fixe.



Témoin de chaleur

Si le bol est réinséré sur son support alors qu'il est encore chaud l'indicateur correspondant à la température résiduelle s'allumera.

Si vous activez le sélecteur de vitesse sans présélectionner un temps d'opération, la minuterie fonctionnera pendant 60 minutes. A la fin de ce temps une sonnerie retentira.

La programmation d'un temps de cuisson est nécessaire avant de choisir une température de cuisson. Prenez l'habitude de procéder comme suit :

1. réglez une durée
2. choisissez une température
3. réglez la vitesse

Démarrage progressif (Température >60°C)

Si le bouton Turbo est actionné alors que la température du mixeur excède 60°C, le système électronique empêche la nourriture d'éclabousser en augmentant progressivement la vitesse. Ce démarrage lent ne fonctionne que si la nourriture a été préalablement chauffée par le Thermomix.

Vitesse mijotage

La vitesse mijotage peut être réglée à l'aide du sélecteur de vitesse. A cette vitesse, la nourriture est remuée doucement toujours dans le même sens comme lorsque vous remuez de temps en temps une préparation dans une casserole. Si est sélectionné la nourriture n'est pas hachée. Elle reste en gros morceaux.

Cuisson douce

Lors de l'utilisation de la vitesse 3, le Thermomix monte plus lentement en température et permet d'obtenir une cuisson plus douce.

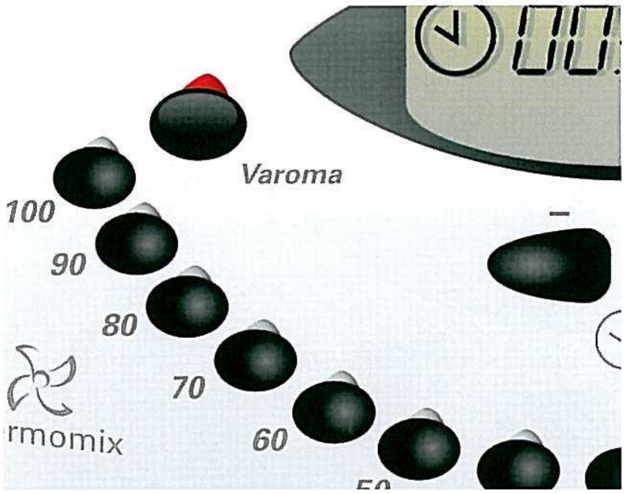
Varoma

Sélectionnez la température. Des températures supérieures à 100° C peuvent être atteintes en fonction des aliments que vous cuisinez.

N'utilisez la température Varoma que pour des recettes avec le Varoma car cette température est spécialement étudiée pour faire de la vapeur.

Pour votre sécurité

Quand vous utilisez la température Varoma, remplissez toujours le bol avec au moins un litre d'eau.



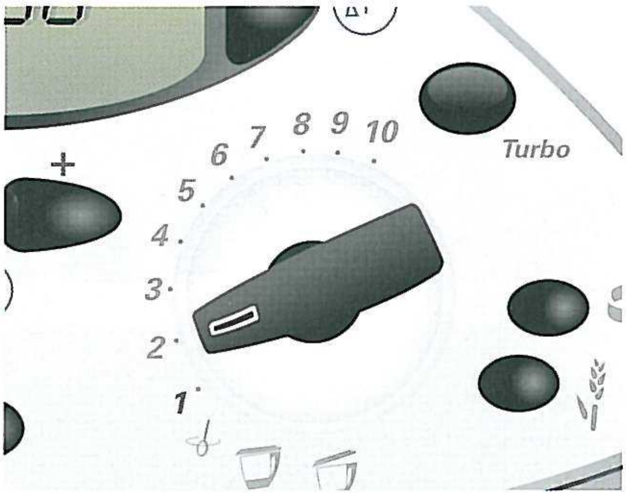
Pour votre sécurité

Le démarrage lent ne fonctionne que si la nourriture a été préalablement chauffée par votre Thermomix TM31. Si vous souhaitez transformer de la nourriture qui n'a pas été chauffée dans l'appareil (par exemple, préparer une sauce avec un jus de viande chauffée dans votre four) augmentez la vitesse doucement, graduellement. N'utilisez pas le Turbo sous peine d'être ébouillanté par des éclaboussures.

Sélecteur de vitesse

Appuyez sur le sélecteur de vitesse pour mettre votre Thermomix en marche. Les vitesses suivantes sont disponibles :

Désignation	Niveau	Tour/min.
Vitesse mijotage		40
Brassage	1 – 3	100 – 500
Mixage	4 – 9	2000 – 7600
Mixage Turbo	10	10200





Brassage

Utilisez les vitesses basses de 1 à 4 pour un léger brassage des aliments.

Mixer - Réaliser des purées

Utilisez les vitesses de 5 à 10 pour trancher finement, mixer et réaliser des purées. Amenez le sélecteur progressivement à la vitesse désirée pour éviter que la nourriture ne jaillisse hors du bol.

Sens de rotation

Pressez le bouton sur le panneau de votre appareil pour changer le sens de rotation des couteaux. Il n'y a pas besoin de ramener le sélecteur de vitesse à pour réaliser cette opération. La fonction sens-inverse est indiquée par le symbole sur le panneau de contrôle de votre appareil.

La fonction sens-inverse est destinée à remuer doucement de la nourriture délicate qui ne doit pas être tranchée.

Pour votre sécurité

Si vous activez votre appareil aux vitesses moyennes et hautes pour mixer de la nourriture, et si vous appuyez sur le bouton Turbo, maintenez fermement le gobelet avec votre main.

Bouton Turbo / Mode Pétrin

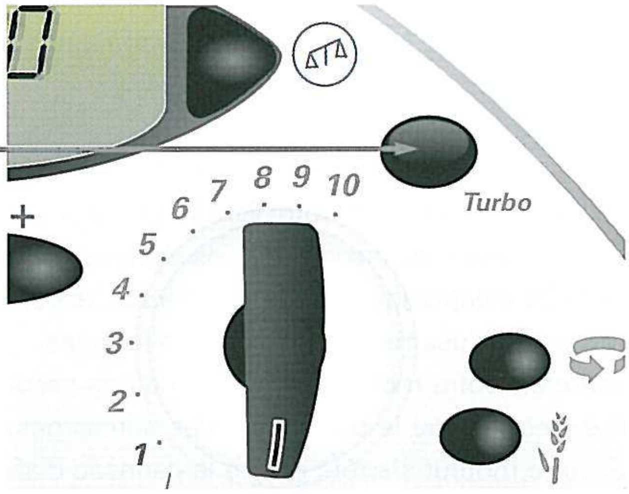
Bouton Turbo

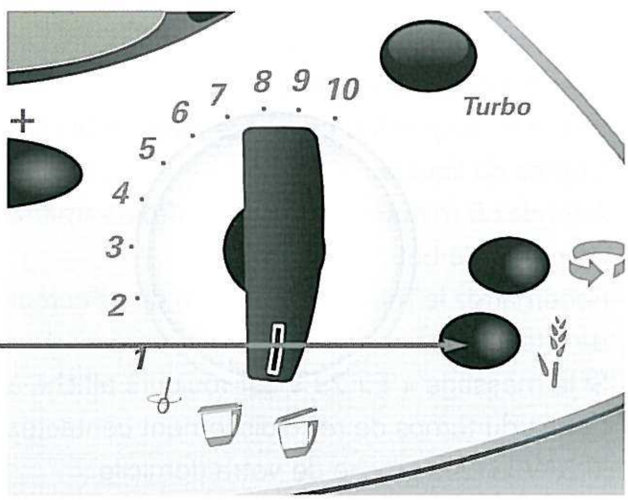
Utilisez le bouton Turbo pour faire fonctionner votre appareil à sa vitesse maximale. La fonction Turbo ne fonctionne que si le bouton correspondant est pressé et maintenu.
Si vous souhaitez mixer fortement une large quantité de nourriture, pressez trois ou quatre fois le bouton Turbo (répétez si nécessaire). De cette façon, votre préparation sera hachée régulièrement. La fonction Turbo est disponible si le sélecteur de vitesse se trouve sur la position ou "5" ou plus. Si le sélecteur est sur la position la minuterie s'active. La fonction Turbo n'est pas disponible en mode Pétrin.

Mode Pétrin

Utilisez cette fonction pour réaliser des pâtes bien gonflées ou pour faire du pain. Pour activer le mode Pétrin, positionnez le sélecteur sur et pressez le bouton approprié sur le panneau de contrôle. Cela entraînera un fonctionnement alterné des couteaux de mixage (5 cycles dans le sens des aiguilles d'une montre, un dans le sens inverse) pour pétrir la pâte de façon régulière. C'est la reproduction d'un procédé utilisé dans les boulangeries industrielles pour réaliser des pâtes de grande qualité. Le mode Pétrin ne fonctionne que si la température du bol est inférieure à 60°C. Pour éviter un chauffage intempestif de la pâte, le système électronique bloque la fonction de chauffe quand le mode Pétrin est activé.
Votre appareil est susceptible de se déplacer quand il est en mode Pétrin, ne le laissez pas sans surveillance.

Pour votre sécurité
Le démarrage progressif ne fonctionne que si les aliments ont été au préalable chauffés dans votre Thermomix. C'est le seul moyen pour que le capteur de température puisse détecter correctement le niveau de chaleur et mettre en place le démarrage progressif.
Par conséquent n'utilisez jamais la fonction Turbo avec de la nourriture qui n'a pas été chauffée dans votre Thermomix. La nourriture pourrait jaillir et vous ébouillanter.





Ce que vous devez savoir

Mode veille

Si le Thermomix est branché et se trouve sur la position mais inutilisé pendant une quinzaine de minutes, il se mettra automatiquement en mode veille. L'affichage sera vierge. Pour réactiver votre appareil pressez n'importe quel bouton du panneau de contrôle.
Si vous souhaitez mettre vous même votre appareil en veille, pressez et maintenez le bouton on/off pendant environ 2 secondes jusqu'à apparition de la mention « off ». Dans ce cas là vous ne pourrez réactiver votre appareil qu'en pressant brièvement le bouton on/off.
En mode veille, la consommation électrique de votre Thermomix est inférieure à 1 Watt.

Protection électronique du moteur

Toutes les recettes de votre livre Thermomix ont été élaborées de façon à ne pas déclencher la sécurité électronique du moteur si vous respectez scrupuleusement les indications fournies.
Toutefois votre moteur est équipé d'une sécurité électronique le protégeant des surcharges.
Si votre moteur s'arrête et que le panneau d'affichage indique « E.r 29 », procédez comme suit:
- mettez le sélecteur de vitesse sur
- Otez le bol du réceptacle
- Réduisez la quantité contenue dans le bol ou ajoutez du liquide
- Attendez 5 minutes (temps de refroidissment)
- Réinsérez le bol
- Redémarrez le Thermomix à l'aide du sélecteur de vitesse.
- Si le message « E.r 29 » est toujours affiché à l'issue du temps de refroidissement contactez le SAV le plus proche de votre domicile.

Odeurs

Des odeurs peuvent se dégager de votre appareil lors de la première utilisation.
Si le moteur est soumis à une charge importante et qu'il chauffe beaucoup il peut se mettre à sentir et votre appareil peut s'arrêter. Après le temps de refroidissement votre appareil sera de nouveau en parfait état de fonctionnement.

Nettoyage

Débranchez votre appareil avant de le nettoyer. N'immergez pas le bloc moteur de votre Thermomix dans l'eau. Ne détrempez jamais le réceptacle de l'appareil. Nettoyez le bloc moteur avec une éponge humide et un détergent doux. Tous les composants à l'exception de l'ensemble couteaux passent au lave-vaisselle. Les composants plastiques peuvent changer de couleur progressivement à l'issue de lavages répétés. Nettoyez l'ensemble couteaux, sous l'eau courante, à l'aide d'une éponge ou d'une brosse. Ne le laissez jamais tremper dans de l'eau de vaisselle, ne le mettez pas au lave vaisselle. Soyez prudent lorsque vous assemblez votre Thermomix TM31. (cf. paragraphe sur le premier nettoyage et l'assemblage).Si le bol est légèrement sali, il suffit d'effectuer une courte opération de mixage avec de l'eau et du liquide vaisselle suivi d'un rinçage. Si de la nourriture adhère au bol, utilisez un nettoyant adapté à l'acier inoxydable. Pour conserver une bonne aération de votre appareil ne le maintenez pas fermé avec le gobelet doseur s'il est rangé. Si vous restez une longue période sans utiliser votre Thermomix, nous vous conseillons de le débrancher.

Pour votre sécurité - Varoma

1 Vous utilisez des éléments chauds. De la vapeur chaude s'échappe sur les côtés du Varoma lors de son fonctionnement.

2 Placez votre Thermomix sur une surface solide et plane de façon à ce qu'il ne glisse pas, spécialement quand vous l'utilisez avec votre Varoma.

3 Tenez-le éloigné du bord de votre plan de travail et aménagez suffisamment d'espace autour et au-dessus (loin de placards et d'étagères).

4 Pour des raisons de sécurité, éloignez vos enfants de votre appareil quand il fonctionne avec le Varoma et prévenez-les des dangers de la vapeur et de la condensation chaude qui s'échappe du Varoma.

5 Utilisez toujours des gants ou une manique pour manipuler le Varoma lorsqu'il est chaud, et ne l'utilisez jamais sans le couvercle. Lorsque vous enlevez le couvercle tenez-le de façon à ne pas être en contact avec la vapeur ou de l'eau chaude qui pourrait s'en écouler. Rappelez-vous que, lorsque vous enlevez le Varoma, de la vapeur chaude continue à sortir du bol du Thermomix.

6 Veillez à ce que les aérations du couvercle soient toujours libres de façon à éviter une fuite de vapeur incontrôlée.

7 Utilisez des vitesses basses lorsque vous cuisinez avec votre Varoma. Des vitesses trop hautes peuvent entraîner une projection de liquide (danger de brûlures).

8 Si vous avez besoin de faire réparer votre Varoma, cette réparation ne doit être effectuée que par un technicien agréé Vorwerk. Toute mauvaise manipulation ou réparation effectuée par une personne non habilitée peut entraîner des risques pour votre sécurité et rendraient votre garantie caduque.

Données techniques du Varoma

Matériel : Acier inoxydable.
Poignées, plateau intérieur et couvercle : Matière plastique compatible alimentaire de haute qualité.

Dimensions et poids :

Longueur	38,5 cm
Largeur	27,5 cm
Profondeur	10 cm
Poids	1135 g
Volume	2,5 litres

Instruction d'utilisation



Votre Varoma

Commencez par vérifier que votre kit Varoma est bien complet. Vous devez avoir trois éléments :

1. Le Varoma en lui-même, fait en acier inoxydable de haute qualité.
2. Le plateau intérieur.
3. Le couvercle.



Nettoyez votre Varoma

Avant d'utiliser votre Varoma pour la première fois, nettoyez-le soigneusement avec de l'eau savonneuse.

Vous pouvez préserver la brillance de votre Varoma en utilisant de temps en temps un produit spécial acier inoxydable.

N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou d'objets tranchants qui rayeraient votre Varoma.



Tous les composants du Varoma sont lavables au lave-vaisselle. Placez les composants plastiques dans la rangée supérieure de votre lave-vaisselle. Il est normal qu'au fil du temps la couleur s'altère. Cela ne remet pas en cause la qualité des composants.

Comment assembler votre Varoma

Vous pouvez utiliser votre Varoma dans l'une ou l'autre des combinaisons suivantes.

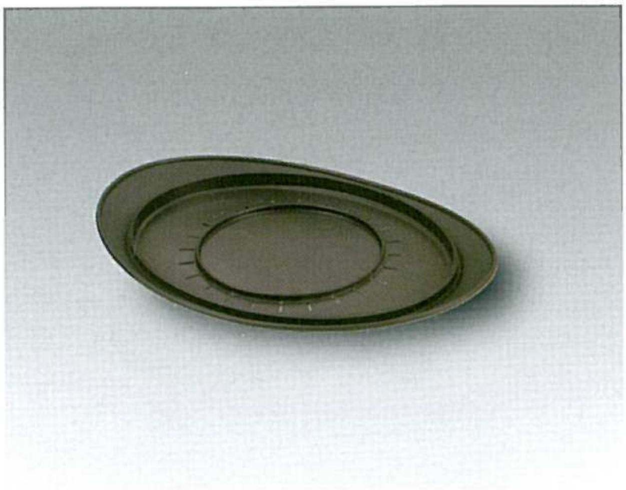


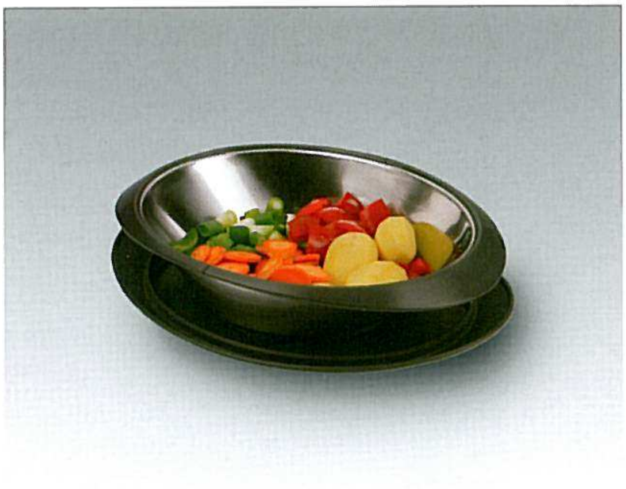
Combinaison 1:
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner de grandes quantités d'un même aliment comme des légumes, des pommes de terre ou du poisson.

Combinaison 2:
C'est la meilleure combinaison pour cuisiner en même temps des aliments différents, tels que légumes et poisson.



> Important:
> Quelle que soit la combinaison que vous choisissez, utilisez toujours le couvercle. Si le couvercle est mal installé, la vapeur s'échappera et la nourriture ne cuira pas correctement.





Installer votre Varoma correctement

Votre Varoma est un accessoire du TM 31. Il n'est utilisable qu'en combinaison du TM 31.
Il faudra donc installer votre Thermomix correctement pour pouvoir vous servir de votre Varoma.

Etape 1: Thermomix TM 31
Remplissez le bol de votre Thermomix avec au moins un demi-litre de liquide. Positionnez votre bol et adaptez votre couvercle. Jusqu'à ce point procédez comme à votre habitude.

Etape 2 : VAROMA

- **a** Posez le couvercle renversé sur votre surface de travail et placez le Varoma dessus. Il s'insère parfaitement dans la rainure préformée.
- **b** Remplissez maintenant le Varoma avec vos aliments. Le couvercle sous le Varoma récoltera les liquides qui pourraient s'écouler des aliments et salir votre plan de travail.

Pour une nourriture plus savoureuse, vous pouvez utiliser un mélange d'eau et de vin ou un bouillon de légumes à la place de l'eau dans le bol de l'appareil.

- **c** Quand vous remplissez votre Varoma, mettez dans le fond les aliments qui ont besoin de plus de cuisson et au-dessus ou sur le plateau à vapeur ceux qui cuisent plus rapidement.
- **d** Une fois votre Varoma rempli, placez-le convenablement sur le Thermomix et fermez le couvercle. Il vous suffit ensuite de programmer le temps de cuisson souhaité et de sélectionner la température Varoma.

Etape 3: Cuisiner avec votre Varoma



Le processus de cuisson démarre lorsque vous lancez la minuterie et réglez la température. Le liquide dans le bol est chauffé à plus de 100°C de manière à ce que la vapeur sortant par l'orifice du couvercle du Thermomix puisse pénétrer dans le Varoma. Les aliments sont cuits lentement dans la vapeur chaude.



Il est très important que le Varoma et son couvercle soient bien solidaires. Si ces deux éléments ne sont pas positionnés correctement, il n'y aura pas assez de vapeur à l'intérieur du Varoma. Cela ralentira le processus de cuisson et engendrera d'importants risques de brûlures dus à la vapeur s'échappant de façon incontrôlée.



Pour ouvrir votre Varoma, inclinez légèrement le couvercle vers l'avant pour que la vapeur puisse s'échapper à l'arrière. Faites attention à ce que l'eau de condensation s'écoule dans le Varoma en maintenant un peu votre couvercle au dessus du Varoma.

Ne mettez jamais le gobelet doseur à l'intérieur du couvercle du Thermomix lorsque vous utilisez le Varoma.

Travaux pratiques avec votre Varoma

Travaux pratiques avec votre Varoma

Les éléments ci-dessus vous ont montré combien il était aisé de travailler avec le Varoma.

Cependant votre but n'est pas seulement d'utiliser votre Varoma correctement mais bien de bénéficier de la saveur des mets réalisés à l'aide de celui-ci.

Retenez quelques règles si vous utilisez vos propres recettes:

- Mettez suffisamment d'eau dans le bol de votre appareil. Un demi-litre d'eau est susceptible de s'évaporer pendant de longues périodes de cuisson.

Important:
Utilisez au moins un demi-litre d'eau pour des temps de cuisson jusqu'à 30 minutes et jusqu'à 1 litre pour des temps de cuisson supérieurs à 30 minutes.

Pour votre sécurité
Utilisez des vitesses basses lorsque vous cuisinez avec votre Varoma. Des vitesses trop élevées pourraient faire jaillir le liquide entraînant d'importantes brûlures.

- Le fond du Varoma et du plateau intérieur sont tous deux constellés de petits trous garantissant une répartition homogène de la vapeur. La nourriture doit être positionnée de façon à ce qu'un maximum de trous reste libre. Il suffit souvent pour cela d'étaler correctement les aliments.

- Vous pouvez cuisiner des aliments de différentes consistances en même temps. Positionnez les aliments nécessitant le plus long temps de cuisson en dessous et ceux nécessitant un temps plus court au-dessus.

- En utilisation le Varoma, si votre base de vapeur est une sauce, celle-ci doit rester liquide pour la bonne formation de la vapeur. Vous pourrez l'épaissir au dernier moment.

Conseils pour vos propres recettes

Ordre des ingrédients

Lorsque vous préparez vos propres recettes réfléchissez à l'ordre dans lequel les ingrédients doivent être insérés et s'ils doivent être chauffés ou non.

Pesée des ingrédients

Avant de peser le premier ingrédient, mettez la balance à «0» en pressant le bouton de tare, et assurez vous que le bol est bien positionné.

Ordre de préparation

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous suivez les étapes suivantes :

Exemple : Préparation à une température de 100°C pendant 5 minutes en vitesse 1.

- a Réglez la minuterie à 5 minutes.
- b Appuyez sur le bouton de température 100° C.
- c Positionnez le sélecteur de vitesse sur «1».

Temps de chauffage

Le temps de chauffe des aliments dépend des critères suivants :

- a Température de départ des aliments à chauffer.
- b Quantité, poids et volume des ingrédients.
- c Densité de l'aliment.
- d Niveau de température choisi.
- e Vitesse.
- f Utilisation des accessoires (avec ou sans panier de cuisson).

Anomalies de fonctionnement

Erreurs:	Action:
Vous ne pouvez pas allumer votre appareil.	Vérifiez que votre appareil est bien branché et que le couvercle est correctement fermé. Vérifiez que l'appareil n'est pas en mode veille.
Votre appareil ne chauffe pas.	Vérifiez que vous avez bien au préalable sélectionné un temps de cuisson et une température.
Votre appareil s'arrête.	Voir paragraphe intitulé «Protection électronique du moteur», page 28.

Affichage des erreurs:

Le Thermomix possède une fonction qui lui permet d'afficher les causes d'erreur. Si votre affichage indique «Erreur», suivi d'un nombre à deux chiffres, contactez votre service après-vente en lui indiquant le message d'erreur, si l'erreur n'a pas été résolue en débranchant et rebranchant votre appareil.
Si le message « E.r 29 » apparaît, reportez-vous aux instructions page 28.

Pour votre sécurité
Votre Thermomix ne doit être réparé que par un professionnel agréé Vorwerk

Si les messages d'erreurs suivants apparaissent, essayez les manipulations suivantes :

1. Débrancher, rebrancher votre appareil.
   E.r 23, 24, 28, 32, 38, 39, 70
2. Tournez le sélecteur de vitesse sur [symbole] puis sur [symbole]
   E.r 22, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, OPEn.
3. Emmenez votre appareil dans une Station Technique Agréée.
   E.r 71, 72

Si malgré ces manipulations les codes erreurs persistent, il est impératif de faire contrôler votre appareil par une Station Technique agréée Vorwerk.

Règlementations légales

Après avoir pressé le bouton de tare, le Thermomix reste en mode «balance» durant 5 minutes à moins qu'un autre bouton ne soit pressé ou que le sélecteur de vitesse ne soit enclenché. Après ces 5 minutes, le Thermomix se remet en mode «minuteur».
Lorsque le bouton de tare est pressé une seconde fois, les 5 minutes redémarrent.

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Vorwerk France
Société en commandite simple
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
Tél. : 02 518 547 47
www.vorwerk.fr

Thermomix

Réf. 031 461 - Impression : Wauquier - 01 30 93 13 13 - 08196/0 - 09/05